



no image

Klima

Der Jahrgang 2021 war gekennzeichnet von einer langen Trockenphase von Ende Juni bis über den gesamten September. Im Unterschied zum Jahrgang 2017 sorgte jedoch der besonders regnerische Winter für eine erhebliche Akkumulation von Wasserreserven in den tiefen Bodenschichten, von denen das Territorium geprägt ist, so dass die Reben während der ganzen produktiven Phase gut versorgt waren. Das Frühjahr, tendenziell kühl, verzögerte das Austreiben und die Blüte ein wenig. Im Sommer waren die Temperaturen nie exzessiv, und so war auf jedem Weinberg eine langsame und reguläre Reife mit unversehrten Trauben in exzellentem Gesundheitszustand möglich. Die Lese begann in den ersten Septembertagen mit Merlot, setzte sich mit Syrah und den anderen komplementären Varietäten fort und schloss Mitte des Monats mit Cabernet Sauvignon.

Weinbereitung

Jede Varietät wurde separat gelesen und vinifiziert. Die Trauben wurden entrappt und die Beeren schonend zerdrückt und in die Presse gegeben, wo bei niedriger Temperatur eine kurze zwei- bis vierstündige Mazeration erfolgte, um den Reichtum an aromatischen Vorläuferstoffen zu entfalten. Nach dem Pressen wurden die Moste in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C ablief. Die verschiedenen Weinpartien wurden sorgfältig und regelmäßig geprüft und anschließend assembliert. Scalabrone wurde im Januar 2022 in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Die Tenuta Guado al Tasso liegt in der kleinen namhaften DOC Bolgheri an der nördlichen Maremma-Küste, etwa 100 km südwestlich von Florenz. Die Appellation hat eine relativ kurze Geschichte (gegründet 1994), genießt aber internationales Ansehen als neuer Bezugspunkt im weltweiten önologischen Panorama. Die Tenuta Guado al Tasso umfasst insgesamt 1.000 ha Land – rund 320 ha Rebflächen und der Rest Weizen- und Sonnenblumenfelder und Olivenhaine – in einer reizvollen, von Hügeln umgebenen Ebene, die wegen ihrer besonderen Formation als "Amphitheater von Bolgheri" bekannt ist. Die Weinberge von Guado al Tasso sind vorwiegend mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Vermentino bestockt, letzterer wird sowohl in der weißschaligen wie in der rotschaligen Spielart kultiviert. Das Klima ist mild dank des nahe gelegenen Meeres: die beständigen Brisen mildern die sommerliche Hitze und die Strenge des Winters, sorgen für klaren Himmel und halten die Sonneneinstrahlung hoch. Der Name des Weinbergs wie auch des Weines geht auf den Banditen "Scalabrone" zurück, der zu Beginn des 19. Jahrhunderts in dieser Gegend lebte, ein hiesiger Robin Hood, der die Schiffe im alten Hafenkanal von Bolgheri angriff.



Verkostungsnotizen

Scalabrone 2021 präsentiert sich in leicht blassem Päonienrosa. An der Nase zeigt er intensive Noten von rotschaliger Frucht, besonders prägnant Kirsche und Granatapfel, begleitet von blumigen Noten von Blütenblättern von Rose und Weißdorn. Am Gaumen angenehm fruchtig, delikat und von schöner Frische und Persistenz.